

Angelo Comini wurde 1839 in dem kleinen Bergdorf Artegna in Friaul, nördlich von Venedig, ganz in der Nähe der österreichischen Grenze geboren. Er hatte einen außergewöhnlichen Sinn für Organisation, Farbe und Form. Europas führender Kurort Bad Gastein war der Höhepunkt der Mode unter den europäischen Königshäusern, Nobelpreisträgern und anderen Eliten. Als der 20-jährige Angelo begann, seine Zukunft zu planen, war es sein Wunsch, in Europa eindrucksvolle Berghotels zu bauen. Er nahm 400 ambitionierte italienische Handwerker, die eine italienische Sprachinsel in Bad Gastein bildeten. Der Bezirk lag etwa 100 Meter südlich des Bahnhofes, Richtung Sport Gastein, genannt Comini Viertel.



Angelo Comini 1897

Die 400 Italiener forderten italienische Nahrung wie frische Pasta, Hartweizen, Pesto, Parma-Schinken, Oliven, Öl, frische Tomaten, Artischocken, Mozzarella, Basilikum und natürlich Parmesan, welches ihr Vorgesetzter Comini sich auch direkt liefern ließ. Zwischen 1880-1914 baute er mehr als 100 Hotels und Privatresidenzen. Comini errichtete diese beeindruckenden Gebäude, die Sie in der Umgebung von Bad Gastein sehen, in nur 35 Jahren. Unter anderem Hotel Eden Rock, in dem Sie sich jetzt befinden. Wenn Sie aus dem Fenster schauen sehen Sie Comini Häuser wie Grand Hôtel de l'Europe, Weismayr, Elisabeth Park, Skilodge Reineke, Post, Gisela, Hotel Salzburger Hof, Villa Orania und andere. Man hat den Bau der Häuser in sehr kurzer Zeit fertiggestellt. Die bis zu einen Meter dicken Steinmauern sind der Grund, dass die Häuser fast schon eine Ewigkeit stehen. Als der Erste Weltkrieg ausbrach war Angelo Comini gezwungen, mit seinen Handwerkern zurück in sein Heimatdorf zu ziehen. Comini erlebte seine letzten Tage im idyllischen Bergdorf Artegna, aber sein Vermächtnis lebt in Bad Gastein weiter, nicht nur durch die beeindruckenden Gebäude, sondern auch durch die Liebe zur italienischen Küche. Angelo wäre sicherlich ein häufiger Gast hier in diesem Restaurant, das jetzt seinen Namen trägt. Jetzt genießen Sie unsere köstlichen Speisen, aus den frischesten Zutaten zubereitet, die von Gasteiner Landwirten und ihren italienischen Kollegen kommen. Italien ist nur wenige Kilometer südlich von Bad Gastein und wir haben tägliche Lieferungen von den besten Lieferanten.

VINI BIANCI 0,75L**VENETO****Pinot Grigio Valdadige** € 35,00
Weingut St. Margherita**FRIAUL****Chardonnay DOC** € 34,00
Weingut Pighin**TOSKANA****Villa Antinori bianco** € 31,00
Weingut Antinori**Orvieto Classico DOC** € 26,00
Weingut Antinori**VINI ROSSI****VENETO****Bardolino DOC** € 29,00
Weingut Masi**Valpolicello Superiore** € 33,00
Weingut Zenato**TOSKANA****Chianti Classico del Barone** € 34,00
Weingut Ricasoli**Vino Nobile****di Montepulciano DOCG** € 54,00
Weingut Braccasca**Brunello di Montalcino****DOCG** € 71,00
Weingut Leonardo da Vinci**PIEMONTE****Babera d'Alba DOC** € 33,00
Weingut Fratelli**Barolo DOCG** € 66,00
Weingut Fratelli

RISTORANTE • PIZZERIA

ANGELO

BAD GASTEIN

ANTIPASTI/VORSPEISEN**Caprese** ^{G,P} € 11,20
Tomaten, Büffel Mozzarella, Olivenöl
Balsamico Reduktion, Rucola, Pesto**Prosciutto e Formaggio** ^{A,G,M,O,P,L} € 13,50
Parma, San Daniele
Italienische Salami, Parmigiano
Grana Padano, Oliven, Grissini**Vitello Tonnato** ^{C,D,G} € 12,50
Kalbsrückenscheiben, Thunfisch-Sauce**Frisches Pizzabrot** ^A € 5,20**APERITIVO/APERITIF****Glas Prosecco** € 5,00**Il Ugo** € 6,70
Sekt, Holundersirup**Aperol Spritz** € 6,80
Aperol, Weißwein, Soda**MINESTRA/SUPPE****Tomatencremesuppe** ^{G,L} € 5,90
Basilikum, Kräuter, Crème fraîche**INSALATA/SALAT****Insalata Mista** ^G € 7,20
Gemischter Blatt- und Haussalat,
Balsamico & Olivenöl**PASTA/NUDELN****Spaghetti / Scampi** ^{A,C,D,G,H,N} € 19,80
Spaghetti / Aioli / gebratene Scampi
Tomaten / Spargel**Der Klassiker****Spaghetti Bolognese** ^{A,C,L,G} € 12,20
Spaghetti / Fleischsauce / Parmesan**Spaghetti Carbonara** ^{A,C,G} € 12,50
Spaghetti / Schinken-Sahnesauce
Parmesan**Tagliatelle Angus Rind** ^{A,C,G,H,N} € 21,00
Tagliatelle / Basilikum-Knoblauchrahm
Pilze / Tranchen vom Entrecote**VINO BIANCO DELLA CASA****Soave DOC** 1/8 l € 3,10
Vigneto Cantina della Torre 1/4 l € 6,20**Pinot Grigio** 1/8 l € 3,30
Vigneto Sacchetto 1/4 l € 6,60**Chardonnay** 1/8 l € 3,40
Vigneto Cantina della Torre 1/4 l € 6,80**DOLCI/DESSERTS****Tiramisu Classico** ^{A,C,G} € 7,90
Mascarponecreme, Mandellikör
Café getränkte Biskotten, Moccaschaum**Himbeer Panna Cotta** ^G € 7,20
Italienischer Vanillepudding
Himbeermark**VINO ROSSO DELLA CASA****Lambrusco** 1/8 l € 3,20
Emilia IGT 1/4 l € 6,40
Dolce Caviccholi**Valpolicella** 1/8 l € 3,10
Vigneto Bolla 1/4 l € 6,20**Chianti** 1/8 l € 3,80
Vigneto Leonardo 1/4 l € 7,60**VIELES WIRD NEU ERFUNDEN,
DIE PIZZA BLEIBT****Pizza Margherita** ^{A,G} € 9,50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum**Pizza Salame** ^{A,G,O} € 11,50
Tomaten, Mozzarella, Salami**Primavera** ^{A,G} € 12,20
Tomaten, Mozzarella, Pilze, Schinken**Tonno** ^{A,D,G} € 12,80
Tomaten, Mozzarella, Zwiebel, Thunfisch**Pizza Siciliana** ^{A,D,G} € 13,50
Tomaten, Mozzarella, Oliven,
Sardellenfilets, Kapern**Diavolo** ^{A,G,O} € 12,40
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami
scharfe Pfefferoni**Capricciosa** ^{A,G,O} € 12,90
Tomaten, Mozzarella, Schinken
Champignons, Artischocken
gemischte Oliven**Quattro Formaggi** ^{A,G} € 12,50
Gorgonzola, Emmentaler, Mozzarella
Grana Padano, Tomaten**Quattro Stagioni** ^{A,G,O} € 12,70
Tomaten, Mozzarella, Artischocke
Pilze, scharfe Salami, Schinken**Vegetariana** ^{A,G} € 12,50
Tomaten, Mozzarella, Champignons
Spinat, Artischocken, Paprika, Oliven, Mais**PIZZA
EXTRAVAGANZA****Galzone Originale** ^{A,O,G} € 13,20
Tomaten, Schinken, Pilzen
Mozzarella, Parmesan**Gambereti** ^{A,C,G,H} € 15,90
Tomaten, Black Tiger Shrimp, Parmesan
Knoblauch, Pesto**Classico di Parma** ^{A,G,O} € 15,70
Tomaten, Parma Schinken
frischer Parmesan, Mozzarella, Rucola

Angelo Comini was born in 1839 in a small mountain village called Arterga in Friuly, north of Venice, close to the Austrian border. He had an extraordinary sense of organization, color and format. In the late 18th century Austria experienced a fabulous economic boom. Europe's leading spa town at this time was Bad Gastein. It was the fashionable place to be for European Emperors, Nobel award winners and the high society. When 20 years old Angelo planned his future, it was his vision to build impressive mountain hotels in the town. He brought 400 ambitious Italian workers and manufacturers who built their own little Italian district and language island in Bad Gastein. The district was situated 100 meters south of the railway station in Bad Gastein and was called „Comini district“.



Angelo Comini 1897

The 400 Italians demanded Italian food like fresh pasta, pesto, Parma ham, olives, olive oil, fresh tomatoes, artichokes, Mozzarella, basil and Parmesan which their superior Comini soon imported directly from Italy. Between 1880 – 1914 Comini has built more than 100 hotels and private residences. Comini has built these impressive buildings which you can see today in the surroundings of the Bad Gastein area for example amongst them was Hotel Eden Rock in which you are right now. If you look outside the window, you see Comini buildings such as Grand Hôtel de l'Europe, Weismayr, Elisabeth Park, Skilodge Reineke, Post, Gisela, Hotel Salzburger Hof, Villa Orania and many other. Comini completed the constructions in a short period of time. The up to one meter thick stone walls are the reason why the buildings are still standing here, almost since forever. When the first World War broke out Angelo Comini and all his workers and constructors were forced to move back to their home villages. Comini had the pleasure to experience his last few days in the idyllic mountain village Arterga but his memory lives on in Bad Gastein. Not only because of the impressive buildings but also because of his love to the great Italian cuisine. Angelo for sure would have been a regular guest in this restaurant which now carries his name. But now enjoy the tasty food created from fresh ingredients of Bad Gastein and Italian farmers. Italy is only a few kilometers away from Bad Gastein and we get fresh ingredients from the best vendors and partners on a daily basis.

VINI BIANCI 0,75L

VENETO

Pinot Grigio Valdadige € 35,00
Winery St. Margherita

FRIAUL

Chardonnay DOC € 34,00
Winery Pighin

TUSKANY

Villa Antinori bianco € 31,00
Winery Antinori

Orvieto Classico DOC € 26,00
Winery Antinori

VINI ROSSI

VENETO

Bardolino DOC € 29,00
Winery Masi

Valpolicello Superiore € 33,00
Winery Zenato

TUSKANY

Chianti Classico del Barone € 34,00
Winery Ricasoli

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG € 54,00
Winery Braccasca

Brunello di Montalcino DOCG € 71,00
Winery Leonardo da Vinci

PIEMONTE

Babera d'Alba DOC € 33,00
Winery Fratelli

Barolo DOCG € 66,00
Winery Fratelli

RISTORANTE • PIZZERIA

ANGELO

BAD GASTEIN

ANTIPASTI COLD APPETIZERS

Caprese ^{G,P} € 11,20
Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Olive Oil
Balsamico Reduction, Rucola

Prosciutto e Formaggio ^{A,G,M,O,P,L} € 13,50
Parma / San Daniele
Italien Salami / Parmigiano
Grana Padano / Olives / Grissini

Vitello Tonnato ^{C,D,G} € 12,50
Slices of Veal Tenderloin, Tuna Sauce

Fresh Pizza Bread ^A € 5,20

APERITIVO/APERITIF

Glass of Prosecco € 5,00

Il Ugo € 6,70
Sparkling Wine, Elderflower Syrup

Aperol Spritz € 6,80
Aperol, White Wine, Soda

MINESTRA/SOUP

Tomato Cream Soup ^{G,L} € 5,90
Basil, Herbs, Crème fraîche

INSALATA/SALAD

Insalata Mista ^G € 7,20
Mixed Leaf and House Salad
Balsamic & Olive Oil

PASTA/NOODLES

Spaghetti / Scampi ^{A,C,D,G,H,N} € 19,80
Spaghetti, Aioli, fried Scampi
Tomatoes, Asparagus

The Classic one...

Spaghetti Bolognese ^{A,C,L,G} € 12,20
Spaghetti, Meat Sauce, Parmesan

Spaghetti Carbonara ^{A,C,G} € 12,50
Spaghetti, creamy Ham Sauce
Parmesan

Tagliatelle Angus Beef ^{A,C,G,H,N} € 21,00
Tagliatelle, Basil-Garlic Cream
Mushrooms, Slices from Entrecote

VINO BIANCO DELLA CASA

Soave DOC 1/8 l € 3,10
Vigneto Cantina della Torre 1/4 l € 6,20

Pinot Grigio 1/8 l € 3,30
Vigneto Sacchetto 1/4 l € 6,60

Chardonnay 1/8 l € 3,40
Vigneto Cantina della Torre 1/4 l € 6,80

DOLCI/DESSERTS

Tiramisu Classico ^{A,C,G} € 7,90
Mascarpone Cream, Almond Liquor
Café Ladyfingers, Mocca Foam

Raspberry Panna Cotta ^G € 7,20
Italian Vanilla Pudding, Raspberry Puree

VINO ROSSO DELLA CASA

Lambrusco 1/8 l € 3,20
Emilia IGT 1/4 l € 6,40
Dolce Cavicchioli

Valpolicella 1/8 l € 3,10
Vigneto Bolla 1/4 l € 6,20

Chianti 1/8 l € 3,80
Vigneto Leonardo 1/4 l € 7,60

MANY THINGS WERE NEW INVENTED, THE PIZZA STAYS

Pizza Margherita ^{A,G} € 9,50
Tomatoes/Mozzarella/Basil

Pizza Salame ^{A,G,O} € 11,60
Tomatoes, Mozzarella, Salami

Primavera ^{A,G} € 12,20
Tomatoes, Mozzarella, Mushrooms, Ham

Tonno ^{A,D,G} € 12,80
Tomatoes, Mozzarella, Onions, Tuna

Pizza Siciliana ^{A,D,G} € 13,50
Tomatoes, Mozzarella, Olives,
Fillets of anchovies, Capers

Diavolo ^{A,G,O} € 12,40
Tomatoes, Mozzarella, Salami
Spicy Salami

Capricciosa ^{A,G,O} € 12,90
Tomatoes, Mozzarella, Ham,
Champignons, Artichoke/mixed Olives

Quattro Formaggi ^{A,G} € 12,50
Gorgonzola, Emmentaler, Mozzarella
Grana Padano, Tomatoes

Quattro Stagioni ^{A,G,O} € 11,70
Tomatoes, Mozzarella, Artichoke
Mushrooms, spicy Salami, Ham

Vegetariana ^{A,G} € 12,50
Tomatoes, Cheese, Champignons, Corn
Spinach, Artichoke, Pell Pepper, Olives



PIZZA EXTRAVAGANZA

Galzone Originale ^{A,O,G} € 13,20
Tomatoes/Ham/Mushrooms
Mozzarella/Parmesan

Gambereti ^{A,C,G,H} € 15,90
Tomatoes, Black Tiger Shrimp
Parmesan, Garlic, Pesto

Classico di Parma ^{A,G,O} € 15,70
Tomatoes, Parma Ham
fresh Parmesan, Mozzarella, Rucola